

# TOBÍA

## DAIMON BLANCO FERMENTADO EN BARRICA 2015



### Añada 2015

Esta añada ha sido la más temprana de toda la historia de la D.O.Ca. Rioja, iniciamos la vendimia los primeros días de septiembre y la finalizamos el 10 de Octubre.

Una excelente añada en su conjunto, especialmente para la elaboración de vinos blancos de calidad. La vid presentaba un extraordinario estado vegetativo y sanitario, a final de la maduración, debido a la ausencia de lluvias durante el ciclo vegetativo de la vid. Los viñedos de zonas más frescas y de un vigor controlado han producido unas uvas con una maduración perfecta, con valores de azúcares en las uvas más altos que años normales y con un tamaño de baya más pequeño, muy propicio para la obtención de vinos de alta calidad.

### Variedades:

**Viura (30%)** procede de un viñedo viejo situado en San Asensio, plantado en 1960 sobre un suelo arcillo pedregoso, a una altitud de 530 m.

**Tempranillo Blanco (15%)** y **Sauvignon Blanc (30%)** procede de un viñedo localizado en Tudelilla, a 610 m. sobre un suelo arcillo calizo muy pobre en nutrientes.

**Malvasía (25%)** procede de Rioja Baja, el viñedo está situado en Alfaro, en un suelo arcillo férrico muy pedregoso, con una orientación sur-este y a un altitud de 310 m. Su producción es muy baja y apenas llega a los 3.000 kg/ha.

### Elaboración

Vinificación meticulosa de cada variedad de uva de forma separada. Encubado inicial de la uva con una maceración pelicular en frío en "depósitos inteligentes". Sangrado de los mostos "lágrimas" y fermentación alcohólica a temperatura fría en barrica nueva de roble americano 100% con tostados ligeros y medios. A continuación, crianza durante 3 meses en las mismas barricas con removido periódico de sus lías finas. Ensamblaje final de los vinos de cada variedad. Se completa la crianza con sus lías con un periodo de 3 meses más en depósito de inoxidable.

### Analítica

Grado Alcohólico: 13,05%

Acidez total: 5,3 g/l (Ac. Tartárico)

pH: 3,33

Azúcares reductores: 1,6 gr/l.

Temperatura de Consumo: 8-10°C



Denominación  
de Origen Calificada



Bodegas  
Familiares  
Independent  
Family  
Wineries

### Nota de Cata

Aspecto muy limpio y brillante. Color amarillo pajizo con iridiscencias verdes. Aroma muy intenso y complejo. Sinfonía de aromas frutales y florales, cítricos, membrillo, fruta de la pasión, piña, melocotón, acompañadas de notas de flores blancas como azahar e hierbas aromáticas como hierbabuena. Fondo de canela y vainilla que le aporta una complejidad extra. En boca se muestra voluminoso, aterciopelado, dulce, redondo, fresco, largo y fácil de beber. Posee una agradable retronasal de notas frutales y de vainillas y un final persistente con un ligero y elegante toque amargo.

### Premios y Reconocimientos:

Guía Peñin 2017: 89 Puntos

